

<https://maisondesprovinces.fr/spip.php?article314>



# Aligot 2018

- Les Provinces - Massif central -



Date de mise en ligne : dimanche 18 mars 2018

---

Tous droits réservés Maison des Provinces - Tous droits réservés

---

Chaque année, notre Amicale est heureuse de réunir ses membres, ainsi que leurs amis, pour un repas au menu traditionnel. Nos originaires sont ainsi ravis de retrouver l'authenticité des menus proposés et, de plus, ont l'occasion de se revoir, autour d'une bonne table, avec celles et ceux qui ont fait en leur temps La Châtaigne.

C'est ainsi que début mars, nous faisons appel à un traiteur (Alain Pouget) de « Couleur-terroir » qui vient directement de Rodez avec des produits authentiques. Un petit rappel : l'Aligot c'est : des pommes de terre en purée, auxquelles on ajoute beurre, crème fraîche, tome fraîche et une pointe d'ail.



**Nicole Geneviev - Présidente de La Châtaigne participe à l'élaboration de l'aligot**

L'Aligot est servi avec une saucisse fraîche traditionnelle du pays (beaucoup de chair et très peu de gras). Notre traiteur propose un menu complet. Cette année nous avons dégusté : Tranches de Rosette avec une tranche de friton, l'aligot, les fromages d'Auvergne (Laguiole et Saint-Nectaire). Nous avons fourni le dessert (un clafoutis aux fruits).



**Les chanteurs de Fri Louz**

**Joli coup de cuiller !**

Nous étions une petite centaine réunis lors de cette soirée. Prochaine dégustation pour les fidèles de ce plat le 17 mars 2019.



<https://www.maisondesprovinces.fr/spip.php?article314&lang=fr>" title="" />